



全国艺术职业教育系列教材·高职卷

全国文化艺术职业教育教学指导委员会、中国艺术职业教育学会推荐教材

茶艺表演教程

主编 陈力群



WUHAN UNIVERSITY PRESS

武汉大学出版社

全国艺术职业教育系列教材·高职卷

全国文化艺术职业教育教学指导委员会、中国艺术职业教育学会推荐教材

茶艺表演教程

主编 陈力群

编委 陈力群 郭威 石晶 郑蕾 饶华
张娴静 胡凤仁 李菊花 黄晓丹 郑琳琳



WUHAN UNIVERSITY PRESS

武汉大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶艺表演教程/陈力群主编. —武汉:武汉大学出版社, 2016. 1

全国艺术职业教育系列教材·高职卷

ISBN 978-7-307-17151-0

I. 茶… II. 陈… III. 茶叶—文化—高等职业教育—教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 265155 号

责任编辑:柴 艺 责任校对:李孟潇 版式设计:韩闻锦

出版发行:武汉大学出版社 (430072 武昌 珞珈山)

(电子邮件:cbs22@whu.edu.cn 网址:www.wdp.com.cn)

印刷:武汉中远印务有限公司

开本:787×1092 1/16 印张:14.75 字数:335 千字 插页:2

版次:2016 年 1 月第 1 版 2016 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-307-17151-0 定价:32.00 元

版权所有,不得翻印;凡购买我社的图书,如有质量问题,请与当地图书销售部门联系调换。

全国艺术职业教育系列教材·高职卷

顾玉华	王丰	王伟	向军	傅伟	委员会	委员	(以姓氏笔画为序)	执行主任	何亚文	冯梅	金霞
刘玉普	彭文民										
王丰	王伟										
李培庆	李力	李培勇	何亚文	何华平	张云						
张海涛	陈学希	宋延军	易介南	林国荣	周一鸣						
周浦然	金霞	欧阳俊虎	高德峰	唐文忠	彭文民						

全国艺术职业教育系列教材·高职卷
人文社科类编委会

主任 彭文民 冯 梅

副主任 晏 妮 王 晶 张海涛 王 涛

委员 彭文民 冯 梅 晏 妮 王 晶 张海涛
王 涛 隋晓晨 周雪珍 王含光 杨 潺
温瑞萍 王红丽 程淑娓 宋 怡 李 玲

总序

在我国实施文化强国战略和职业教育事业实现跨越式发展的大背景下，艺术职业教育在办学理念、办学规模、办学效益以及教学改革、培养质量和办学条件等方面都取得了长足进步。六十年传统积淀、十余载创新发展，伴随着中等职业教育的稳定前行，高等艺术职业教育蓬勃而兴，不仅提升了我国艺术职业教育的层次和水平，更为艺术职业教育注入了巨大生机与活力。

当前，艺术职业教育机遇与挑战并存，特色与创新共进。紧跟文化产业发展步伐，适应艺术人才就业岗位需求，厘清艺术职业教育思想，更新艺术职业教育教学方法，完整科学的艺术职业教育教材体系的建立对实现我国艺术职业教育又好又快发展，无疑具有战略意义。

全国艺术职业教育系列教材建设是文化部、全国文化艺术职业教育教学指导委员会、中国艺术职业教育学会启动的艺术职业教育质量工程之一，它是为了适应新形势下我国艺术职业教育发展需要而编撰出版的系列教材。其选编思路是主动适应国家文化产业升级发展需求，对接行业、职业标准；打破学科框架束缚，以项目、任务为导向组织教材内容，突出学生能力培养，体现艺术类专业基于实践的科学合理的学习过程；注重国际视野站位与先进教学技术手段的运用，反映文化艺术行业、产业发展的新方向和新趋势；同时注重收纳具有民族精神与民间特色的非物质文化遗产内容，实现高校文化传承功能。

全国艺术职业教育系列教材涵盖音乐、舞蹈、戏剧、美术等各个艺术门类，分高职

卷和中职卷，按照宜统则统，宜分则分，分类分步，梯次推进的原则，重点开展专业核心课、专业基础课、公共基础课教材的开发与建设。本次系列教材编写联合全国 18 所高职艺术院校，集中全国艺术职业教育的优质资源，着力打造一批理念先进、内容科学、构架合理、特色鲜明的艺术职业教育精品教材。

全国艺术职业教育系列教材的出版，是对不断深化的艺术职业教育教学改革成果的总结。我们相信，它的广泛使用，将为实现全国优质艺术教育教学资源共享搭建平台，使艺术职业教育教学行为更系统、规范、科学，从而推进全国艺术职业教育教学的整体持续发展，为实现文化强国战略提供坚实的人才支撑与质量保障。

总编委会

2012 年 9 月

序

茶艺是饮茶的生活艺术，它包括选茶、备器、择水、取火、候汤、习茶的程序和技艺。最早关于茶艺的记载，可见于晋代杜育的《荈赋》，择水——“挹彼清流”，择取岷江中的清水；选器——“器择陶简，出自东隅”，茶具选用产自东隅的瓷器；煎茶——“沫沉华浮，焕如积雪，晔若春”，煎好的茶汤，汤华浮泛，像白雪般明亮，如春花般灿烂；酌茶——“酌之以匏，取式公刘”，用匏瓢酌分茶汤。以上所描述的，就是中国茶生活艺术的一个雏形。唐代陆羽著的《茶经》，更加完整地记载了茶叶从种植、生长到采摘以及烹茶、选水、选茶具等全部过程，把饮茶提升到一个更高的艺术境界。

近现代，中国茶艺的发展如火如荼，不仅在各类茶展中频频亮相，各级别茶艺比赛也层出不穷，有关茶艺的书籍也出版不少，但多以茶文化知识、茶叶冲泡以及茶学其他学科理论等相关知识为主，“艺”的部分少了些，尤其以茶艺表演为主要内容的教材并不多见。

《茶艺表演教程》明确地将茶艺表演定位在以茶的泡瀹技艺为基础，以高雅的艺术表演手法为形式，构成一个具有主题内容的综合性艺术表现载体，凸显出该教程的特色。《茶艺表演教程》在内容上以茶艺表演的形成与类型、茶艺基础、当代基础茶艺、仿古茶艺、民俗茶艺、宗教茶艺、外国茶艺、创意茶艺为线索，诠释了茶艺表演概念，以茶艺表演实例结合茶艺表演编创进行阐述，图文并茂，体现了专业性和科普性。因此，本教程既可以作为各校茶艺表演课程的教材，也可以作为茶艺培训机构培训茶艺师的参考教材，还可以作为茶艺从业者茶艺编创、茶艺设计的指导性教材，也是茶艺爱好

者自学茶艺技能的重要读物。

作为一位老茶人，我见证了近现代中国茶产业的发展历程，我为毕生能为中国茶贡献绵薄之力而感到自豪。如今，我又见证了这本《茶艺表演教程》的出版，作者对茶文化事业孜孜不倦的追求和奋斗的精神让人感佩。我为他们在写书立作，传世后人，培养一代又一代祖国未来茶文化事业的接班人而感到欣慰！

是为之序。

张天福
2019.5.20.

前 言

茶，一片神奇的东方树叶。几千年前，我们的祖先发现了茶，在漫漫的历史长河中，从鲜叶咀嚼生吃到煮食、饮用，茶已深深融入人们的生活，成为人与自然、人与人之间沟通的桥梁。俗话说，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，可见茶与人们的生活紧密相连；又说，“文人七件宝，琴棋书画诗酒茶”，可见饮茶在人们的生活中，已不单纯是为了解渴，而是一种美的享受，文化与艺术的熏陶。20世纪末以来，随着中国茶文化的快速发展，茶艺表演也逐步形成一种新型的表演形式。

《茶艺表演教程》由福建艺术职业学院茶文化专业教研室组织编写，同时邀请福建海洋职业技术学院张娴静、江西省婺源茶校胡凤仁、福建安溪茶校李菊花等相关院校茶文化(茶艺)专业教师参编。笔者根据高职教学的特点以及近年来茶文化发展的新趋势，在总结多年茶艺表演教学实践的基础上，汲取业内专家的宝贵经验和多家茶艺表演精华，凝练茶艺表演概念，观点独到，角度新颖，为学习者展示各种茶艺表演表现类型、冲泡手法和编创手法，使学习者能系统地掌握多种茶类的基本冲泡手法和茶艺表演编创技巧。本教程概念简明，文字精练，图文并茂，通俗易懂；既注重茶艺表演知识结构的条理性和技能的可操作性，又充分展示茶艺的艺术性和表演性；既新颖不落俗套，又科学合理，具有实用性和可推广性。

全书共分八章，各章节作者如下：

第一章、第二章由陈力群、郭威执笔。

第三章由郭威、陈力群执笔，胡凤仁、黄晓丹、李菊花参编。

第四章由郑蕾执笔。

第五章第一节“汉族民俗茶艺”的“擂茶茶艺”部分由黄晓丹、郑琳琳执笔；“农家茶艺”、“新娘茶艺”部分由胡凤仁执笔；第二节“少数民族民俗茶艺”由张娴静执笔。

第六章由张娴静执笔。

第七章由石晶执笔。

第八章由陈力群、郭威执笔，饶华参编。

全书由主编陈力群统稿。

本教程的出版得到了福建艺术职业学院出版基金的资助。在编写过程中，本书编委对教程的编写进行多次认真研讨与斟酌，形成书稿后又经历一年教学实践，不断总结经验、修订书稿。书内图片由福建艺术职业学院茶文化专业教研室负责整理提供，第二、三、八章图片由陈力群拍摄，第二、三章实操动作由欧阳姝清示范。

本教程为高职高专院校茶文化及相关专业茶艺表演的教科书，亦可作为其他院校师生及茶艺爱好者培训学习的参考书。本教程在编写过程中参阅了大量的同类书籍和相关材料，从中汲取了许多有价值的研究成果和资料。虽然书后列有参考文献，但难免疏漏。在此，在对本教程涉及的专家、学者表示衷心感谢的同时，我们亦深表歉意！由于时间仓促，内容广泛，学识有限，书中疏漏和不妥之处在所难免，恳请广大师生、读者赐教惠正。

编 者

2015年6月

目 录

第一章 概 述	1
第一节 茶艺表演形成	2
第二节 茶艺类型	5
第二章 茶艺基础	9
第一节 茶艺器具	10
第二节 冲泡基础	30
第三节 身形基础	56
第三章 当代基础茶艺	61
第一节 杯泡法	62
第二节 盖碗泡法	72
第三节 壶泡法	94
第四章 仿古茶艺	119
第一节 宫廷茶艺	120
第二节 文士茶艺	123
第三节 仿宋点茶茶艺	125
第五章 民俗茶艺	129
第一节 汉族民俗茶艺	130
第二节 少数民族民俗茶艺	136

第六章 宗教茶艺	145
第一节 禅茶茶艺	147
第二节 道家茶道	153
第三节 太极茶道	156
第七章 外国茶艺	161
第一节 日本茶道	162
第二节 韩国茶礼	173
第三节 英国下午茶	179
第八章 创意茶艺	183
第一节 创意茶艺编创	184
第二节 创意茶艺编创作品示例	202
参考文献	223

第一章

概 述

茶，是中华民族的举国之饮。几千年前，我们的祖先发现了茶，从鲜叶咀嚼生吃到煮食、饮用，在漫漫的历史长河中，茶的饮用方式历经了煮、煎、点、泡的发展与变化过程，已深深融入人们的日常生活之中。近年来，随着社会经济的发展、人们生活水平及文化品位的不断提升，饮茶已不再是单纯地满足生理解渴需求，更多的品茗者开始注重茶叶泡饮过程中所呈现的茶文化，而茶艺正是茶文化的表现载体之一。当代中国茶文化的复兴可以说是从弘扬茶艺开始，又在茶艺的基础上发展出了异彩纷呈的茶艺表演形式。茶艺表演迎合当代人赏茶品茗过程的审美需求，由我国古代的食茶雏形逐渐发展，最终成为当代中国茶文化不可或缺的重要组成部分。

第一节 茶艺表演形成

一、茶艺表演溯源

茶艺表演是在茶艺的基础上发展形成的。中华茶艺古已有之，但自5000年前神农尝百草乃至以后相当长的历史时期中，人们只是把茶作为食用与药用，开始是将鲜叶生吃咀嚼，后逐渐改为煮饮。茶艺追溯其源，据文字记载，距今约两千年之历程，即萌芽于晋代，形成于唐代，成熟于宋代，发展于明清，兴盛于当代。

晋代张载的《登成都白菟楼》是最早的茶诗之一，该诗将茶作为艺术欣赏对象，其中“芳荼冠六清，溢味播九区”诗句，赞咏茶的香气芳香四溢，胜过宫中“六饮”^①，誉满九州。杜育在《荈赋》中对取水、择器、冲瀹、观赏汤色等茶艺要素都作了清晰的描述，其中“惟兹初成，沫成华浮，焕如积雪，晔若春敷”之句更是以重笔描绘出茶汤泡沫的展现形态。

唐代社会经济、政治鼎盛，饮茶之风盛行。唐代茶有“粗、散、末、饼”之分，故茶的煮饮之法亦有不同。粗茶须击碎，散茶用于煎，末茶要炙焙，饼茶得捣碎，但不论什么形状的茶，弄茶手法都是将茶投入容器进行煮煎，故统称为“唐煮”。陆羽根据先人的饮茶经验，撰写了世界上第一部关于茶的专著《茶经》。《茶经》对中华茶艺活动作了较为详细的记载与阐述，为中国茶文化的发展奠定了基础。由此，陆羽也被人们尊称为“茶圣”。陆羽在《茶经·五之煮》中详细介绍了煮茶法程序：“第一道烤茶，烤好后趁热用纸袋装好以保持香气；第二道碾茶，等茶冷却后将其碾成茶末；第三道烧水，用水最好是选择山上的乳泉或石池漫流的水，其次是用江河之水，最差的是井水；第四道加盐，待锅中的水出现鱼目小泡时（即第一沸），往水中放进适当的盐；第五道舀水，当锅的边缘出现连珠般往上冒泡时（即第二沸），用勺舀出一瓢水，并用竹夹搅动沸水转

^① “六饮”亦称“六清”，周代宫廷中的六种饮料。据《周礼》载，其名为：水、浆、醴、凉、医、酏。

圈；第六道置茶，用茶则将适量的茶末倒入转动的旋涡中；第七道点水，待水波翻腾时（即第三沸），将刚才舀出的水掺回锅中以止沸，使水面生成‘汤华’；第八道分茶，将汤华均匀地分到各茶碗里；第九道品饮，让宾客乘热饮之。”唐代封演在《封氏闻见记·饮茶》中明晰地对茶艺表演的过程作了描述：“……有常伯熊者，又因鸿渐之论广润色之。于是茶道大行，王公朝士无不饮者。御史大夫李季卿宣慰江南，至临怀县馆，或言伯熊善茶者，李公请为之。伯熊著黄衫、戴乌纱帽，手执茶器，口通茶名，区分指点，左右刮目。茶熟，李公为歛两杯而止”。可见，饮茶在唐代已成为一种生活的艺术行为，而且具有一定表演流程和解说、着表演服、带有艺术观赏性的茶艺表演形式在唐代业已形成。

宋代时期，中国茶馆文化形成，饮茶之风更为普及，茶的冲泡方式以点茶法取代了煮茶法，时兴斗茶，斗茶的主要内容是看汤色与汤花，同时，为便于分辨茶叶色泽，多使用黑色茶盏。北宋末期茶筅的出现，使点茶、分茶更趋精致化，被时人称为“茶百戏”。宋代的点茶法是将碾后的茶末置入茶盏，匀水后用沸水冲点，并以茶筅击拂产生“汤华”，整个饮茶过程充满审美情趣，具有一定的艺术表现力。同时，宋代将“色、香、味”列为品茶的三大标准，故有茶艺成熟于宋代之说。

到了明代，由于朱元璋“罢造龙团，惟采芽茶以进”的“废团茶兴散茶”新政出台，团茶、饼茶被散茶取代，散茶的品种也因而迅速增多。同时，以沸水冲泡茶叶的瀹饮法的定型，使茶饮方式发生了划时代的变化，正如明人文震亨在其所著《长物志》卷十二“茶品”中所述：“简便异常，天趣悉备，可谓尽茶之真味矣。”明代中后期，由于紫砂壶的宜茶特性渐为茶人所知，故人们泡茶器具多以使用壶、盏等，从而出现“景瓷宜陶”争锋之局面。散茶的兴起，逐渐与社会生活、民俗风尚以及人生礼仪等相结合，加之明代茶具以淡、雅为宗，迎合文人审美意向，促使明代“文士茶”的发展更具特色，对品茗“至精至美”之境的追求达到新高度。张源在其《茶录·茶道》中记道：“造时精，藏时燥，泡时洁，精、燥、洁，茶道①尽矣。”

清雍正年间，随着乌龙茶在福建创制而成，我国以加工工艺划分的绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶以及黑茶等六大茶类基本形成。清代时期，由于受到外来文化之冲击，许多传统文化逐渐式微，茶艺活动亦愈简化，逐渐趋于品茶活动，时人更注重品茶的闲适意境，讲究精茶、好水、雅具等的品鉴赏玩。社会的需求促使宜兴紫砂壶和景德镇瓷器茶具得以迅速发展，且形制越加小巧美观，丰富多彩，进而演化出风格独特、影响极大、使用“茶室四宝”②的闽粤功夫茶艺。施鸿保在其所撰《闽杂记》卷十“功夫茶”中记载：“漳、泉各属，俗尚功夫茶，器具精巧，壶有小如胡桃者，名孟公壶，杯极小者，名若琛杯，茶以武夷小种为尚，有一两值番钱数圆者。饮必细啜久咀，否则相为嗤笑。或谓功夫乃君謨之误，始于蔡忠惠公也……故尚此茶，取其饮不多而渴易解也。”

① 张源所记的“茶道”实指“茶之艺”，即造茶、藏茶、泡茶之艺。

② “茶室四宝”，即玉书碨、潮汕炉、孟臣罐、若琛杯。

中华茶艺虽然历史悠久，但在很长的历史时期里，除了零星可见一些与茶艺相近的词或表述外，并无“茶艺”一词，中国古人将“茶道”一词与“茶艺”等同，即“茶之为艺”。“茶艺”提法虽然在20世纪30年代曾在大陆出现过^①，但与现在的茶艺含义有别。20世纪后期，茶文化热潮先后在海峡两岸兴起，70年代末80年代初，中国台湾茶人推出使用“茶艺”一词，这时的“茶艺”，仍是作为“茶道”的同义词或代名词。他们说，采用“茶艺”，一是避免与日本茶道的提法相混淆；二是中国人对于“道”字特别庄重，怕提出“茶道”过于严肃，不易被民众较快地接受。20世纪80年代初，“茶艺”提法导入大陆^②，全国各地广泛使用，并赋予其新的内涵。当代的茶艺表演形式在80年代后期出现，这时的茶艺表演多是反映饮茶风俗的题材，如“客来敬茶”、“白族三道茶”、“潮州功夫茶”等。1992年，仿古茶艺表演“公刘子朱权茶道”在“首届国际西湖茶会”上推出。随后，仿古式、宗教式、民俗式、创新式等各种茶艺表演形式亦相继涌现，百花纷呈，人们开始对茶艺表演的动作、服饰、礼仪、茶具、环境和音乐等提出更多要求。茶艺作为一种综合性艺术表演活动，在不断深化的过程之中，以更新的形式和内容迎合时代的新需求。

二、茶艺表演概念

自从我们的祖先发现和饮用茶叶以来，饮茶方法经历了一个漫长的发展变化过程。我国地域辽阔，茶类众多，且风俗与习惯不一，因此，各种茶类的饮用方法既有相同的一面，又有各自不同的特点。尤其当今，随着人们生活水平和文化品位的不断提高，饮茶已不再是单纯地满足生理解渴的需求，许多饮茶者更加注重茶叶泡饮过程中所呈现出的茶文化，而茶艺则是与人们饮茶过程最贴切的茶文化表现载体之一。

当代中国茶文化的复兴可以说是从弘扬茶艺开始的。但是，茶文化界对茶艺的诠释至今尚未统一，当前主要是持有广义和狭义两种理解观点。广义的理解观点将茶艺内涵拓展与茶文化同义，甚至认为整个茶学领域都属茶艺活动范围；持广义理解观点的有范增平、丁文、王玲、陈香白、林治等人。狭义的理解观点认为，中国茶学教育和学科建设已在世界处于领先地位，并有较为成熟和完善的茶学分支学科，远非“茶艺”所能涵盖，茶艺应为泡茶与饮茶的技艺；持狭义理解观点的有陈文华、蔡荣章、丁以寿、余悦等人。正当人们围绕着什么是茶艺众说纷纭、莫衷一是之时，茶艺表演以其独特的、全新的形式展现在世人面前。近三十年来，茶艺表演渐渐受到人们的关注，当代文化茶人将各自不同的思维与审美观，注入茶艺表演之中，使之如雨后春笋般涌现，茶艺表演进入群芳争艳的繁荣时期，人们都在通过实践来诠释茶艺表演与泡茶之间文化内涵的不同。茶艺表演更符合人们的审美需求，它已经由我国古代的雏形逐渐发展为当代中国茶

^① 安徽乡贤傅洪祯曾于1930年编印过《茶艺文录》，傅先生当时随胡浩川茶叶大师在祁门茶叶改良场从事茶叶研究工作。

^② 台湾中华茶文化学会理事长范增平先生是第一位把茶艺带进中国大陆的使者。